

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang Masalah

Menurut Undang-undang No 36 tahun 2009 pasal 48 menjelaskan bahwa upaya penyelenggaraan kesehatan dilaksanakan melalui kegiatan pelayanan kesehatan, pengamanan makanan dan minuman. Upaya-upaya tersebut telah dilaksanakan dalam pembangunan kesehatan, namun hasilnya perlu ditingkatkan lagi agar derajat kesehatan pada masyarakat dapat lebih baik dan sesuai dengan arah dan kebijakan yang telah ditetapkan (UU no 36, 2009). Ketersediaan makanan yang bergizi dan aman secara cukup merupakan kunci penting untuk mendukung kehidupan dan kesehatan yang baik, sehingga keamanan pangan, gizi, dan ketahanan pangan mempunyai hubungan yang tak terpisahkan (Sari, 2017).

Kebiasaan yang sudah menjadi bagian dari keseharian masyarakat yaitu jajan yang dilakukan oleh semua kelompok usia, kelas sosial maupun anak sekolah. Di samping praktis dan mudah diperoleh, pangan jenis ini umumnya terjangkau harganya, bervariasi, cukup lezat, disajikan dengan cepat sesuai kebutuhan, dan mampu menyediakan kalori dan zat gizi yang diperlukan tubuh (Sari, 2017). Makanan jajanan sangat mungkin terkontaminasi dikarenakan proses penyimpanan yang salah, pengolahan makanan yang kurang baik serta penyajian yang tidak higienis. makanan dapat menjadi perantara bagi suatu penyakit (Rahmayani, 2018). Makanan yang dikonsumsi hendaknya layak untuk dimakan dan tidak menimbulkan penyakit, oleh sebab itu perlu dilakukan

pengawasan pengolahan makanan terhadap pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan jadi/masak, pengangkutan makanan dan penyajian makanan (Permenkes no 1096, 2011).

Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian. Peran penjamah makanan sangat penting dan merupakan salah satu faktor dalam penyediaan makanan atau minuman yang memenuhi syarat kesehatan. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942 tahun 2003 persyaratan untuk penjamah makanan yaitu menjaga kebersihan rambut, kuku, pakaian, mencuci tangan setiap menjamah makanan, memakai celemek, tidak sambil merokok, menggaruk anggota badan, tidak batuk atau bersin dihadapan makanan jajanan yang disajikan (Kepmenkes no 942, 2003).

Permasalahan yang sering dihadapi pada penjamah makanan yaitu mempunyai perilaku yang kurang bersih misalnya kain lap untuk membersihkan peralatan makanan yang digunakan membersihkan tangan dan keringat, menjajakan makanan dalam keadaan terbuka tepat di pinggir jalan yang banyak dilalui oleh kendaraan bermotor, gerobak yang tidak dibersihkan sebelum berjualan dan tidak memakai pakaian ganti karena dapat membuat pakaian mudah kotor (Rahmayani, 2018).

Menurut *World Health Organization* (WHO) (2019) dalam pertemuan Global kedua Jaringan Otoritas Keamanan Pangan Internasional (INFOSAN) mengatakan penyakit bawaan makanan merupakan penyebab utama morbiditas dan mortalitas manusia. Makanan tidak aman yang mengandung bakteri, virus, parasit atau zat kimia berbahaya menyebabkan lebih dari 200 penyakit mulai dari diare hingga kanker. Diperkirakan 600 juta – hampir 1 dari 10 orang di dunia jatuh sakit setelah makan makanan yang terkontaminasi dan 420.000 meninggal setiap tahun. Anak-anak di bawah usia 5 tahun membawa 40% dari beban penyakit bawaan makanan, dengan 125.000 kematian setiap tahun (WHO, 2019).

Berdasarkan data dari Direktorat Kesehatan Lingkungan dan *Public Health Emergency Operation Center* (PHEOC) Kementerian Kesehatan (Kemenkes) Indonesia mencatat KLB keracunan pangan berjumlah 163 kasus, 7.132 kasus dengan *Case Fatality Rate* (CFR) 0,1%. KLB keracunan pangan termasuk urutan ke-2 dari laporan KLB yang masuk ke PHEOC. Hal ini menunjukkan bahwa KLB Keracunan Pangan masih menjadi masalah kesehatan masyarakat yang harus diprioritaskan penanganannya (Kemenkes, 2018).

Penyakit akibat makanan di Indonesia masih menjadi masalah kesehatan masyarakat. Berdasarkan data laporan Badan Pengawasan Obat dan Makanan (2019) terdapat 77 Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pangan yang terjadi. Agen penyebab tertinggi adalah mikrobiologi dengan dugaan sebanyak 35 kasus (43,2%) dan sebanyak 5 kasus (6,2%) terkonfirmasi. Provinsi Sumatera Barat merupakan provinsi dengan laporan terbanyak untuk Kejadian Luar Biasa

(KLB) yaitu sebanyak 14 kasus (18,2%) keracunan pangan (BPOM, 2019). Kota Padang merupakan ibukota Provinsi Sumatera Barat, terdapat Kejadian Luar Biasa (KLB) Pangan menurut Dinas Kesehatan Kota Padang tahun 2018 sebanyak 6 kasus, sementara pada Tahun 2019 sebanyak 3 kasus, artinya kasus KLB Pangan di Kota Padang pada Tahun 2019 terjadi 3 kali peningkatan dari tahun sebelumnya (Dinkes Kota Padang, 2019).

Faktor yang menentukan prevalensi penyakit bawaan makanan adalah kurangnya pengetahuan di pihak penjamah atau konsumen makanan dan ketidakpedulian terhadap pengelolaan makanan yang aman. Penanganan pangan oleh penjual makanan banyak yang belum higienis, dapat menyebabkan makanan jajanan terkontaminasi oleh mikroba. Selain itu, tingkat pengetahuan penjual makanan jajanan yang masih minim dapat menyebabkan jajanan tidak bebas dari bahan-bahan kimia berbahaya. Umumnya makanan dijajakan di tempat umum dengan teknik penyajian dan peralatan yang sederhana, penjual makanan jajanan masih menggunakan bahan kimia berbahaya, dan pangan jajanan dijual di tempat-tempat yang kurang bersih (Manalu et al., 2017). Faktor lainnya yaitu perilaku penjamah makanan yang buruk yang diakibatkan oleh tindakan dan pengetahuan penjamah seperti kebiasaan mencuci tangan, masih banyak pedagang yang hanya mencuci tangan di ember atau hanya menggunakan kain lap bahkan ada yang tidak mencuci tangan (Trigunarso, 2020).

Berdasarkan penelitian (Sary et al., 2020) dengan judul Hubungan Tingkat Pengetahuan Dan Sikap Keamanan Pangan Dengan Tindakan Hygiene Penjaja Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar diperoleh hasil hubungan

bermakna antara pengetahuan ( $p=0,000$ ) dan sikap ( $p=0,000$ ) dengan tindakan hygiene makanan di SD Kartika dan SD Negeri 08 Padang dan dapat disimpulkan bahwa pengetahuan dan sikap berpengaruh terhadap tindakan hygiene penjaja makanan. Penelitian diatas sama dengan penelitian (Trigunarso, 2020) dengan judul Hygiene Sanitasi dan Perilaku Penjamah Makanan dengan Angka Kuman pada Makanan Jajanan di Lingkungan Sekolah Sanitation Hygiene and Behavior of Food Handlers with Germs in Snack Food in School Environment yang menjelaskan adanya hubungan antara hygiene sanitasi ( $p\text{-value}=0,0001$ ) dan perilaku penjamah makanan ( $p\text{-value}=0,0004$ ) dengan angka kuman pada makanan jajanan di lingkungan Sekolah Yayasan Kartika Jaya Kota Bandar Lampung. Dan penelitian (Ismainar et al., 2022) dengan judul Hygiene dan Sanitasi Pada Pedagang Makanan Jajanan Murid Sekolah Dasar di Kota Pekanbaru, Riau juga menjelaskan bahwa ada hubungan signifikan antara personal hygiene, pengetahuan, kebersihan peralatan, cara penyajian dan lingkungan dengan hygiene dan sanitasi makanan dengan  $p\text{-value} \leq 0,05$  dan nilai POR  $>1$ .

Pantai Purus adalah salah satu objek wisata yang berada di Kota Padang, Sumatera Barat. Sebagai kawasan yang sering dikunjungi pengunjung baik asing maupun masyarakat lokal. Dengan meningkatnya jumlah pengunjung maka banyaknya pedagang yang berjualan disepanjang jalan Pantai Purus. Makanan yang dijual oleh pedagang disana berupa bakso, soto, seblak, telur gulung, aneka olahan mie, nasi goreng, serta berbagai macam makanan dan minuman lainnya. Mayoritas pedagang kaki lima tidak menggunakan sumber air yang mengalir

untuk mencuci alat makan dan terkadang hanya ada satu ember sebagai sumber air. Serta banyak pula pedagang yang tidak mempunyai tempat sampah tertutup, sehingga makanan saji dibiarkan terbuka dan dihinggapi serangga. Berdasarkan data sekunder dari Dinas Pariwisata Kota Padang didapatkan hasil jumlah pedagang yang berjualan makanan berjumlah 177 pedagang (Dinas Pariwisata, 2022). Dan berdasarkan data dari Puskesmas Padang Pasir yang berada di dekat Pantai Purus Padang terdapat tempat pengolahan makanannya yang belum memenuhi syarat sebesar 55,8% pada tahun 2021 dan pada tahun 2022 terjadi kenaikan yang tidak memenuhi syarat sebesar 61,3% (Puskesmas Padang Pasir, 2022).

Berdasarkan Observasi awal yang dilakukan pada tanggal 24-26 November 2022 di Pantai Purus Padang terhadap 10 orang penjual makanan didapatkan hasil 1 responden tidak mengetahui perannya tentang oenerapan hygiene sanitasi makanan untuk diri sendiri dan untuk peralatan sebagai penjamah makanan, 7 responden tidak mengetahui syarat pengolahan makanan yang baik, 9 responden tidak mencuci tangan sebelum ataupun sesudah menjamah makanan, 9 responden tidak menggunakan celemek saat menjamah makanan, 4 orang responden tidak menggunakan tutup kepala, 9 responden tidak menggunakan handscoon saat menjamah makanan, 2 orang responden merokok saat menjamah makanan, 10 responden tidak menggunakan masker saat menjamah makanan, dan 3 responden tidak mempunyai tempat pembuangan sampah sementara. Beberapa masalah tersebut akan membuat makanan mudah terkontaminasi baik secara fisik, biologi dari penjamah ke makanan.

Berdasarkan latar belakang diatas maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai” Hubungan Pengetahuan , Sikap Penjamah Makanan Dan Pengawasan Makanan terhadap Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan pada Pedagang Kaki Lima di Pantai Purus Padang tahun 2023”.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian pada latar belakang di atas, maka dapat dirumuskan masalah dalam penelitian ini yaitu “Bagaimana Hubungan Tingkat Pengetahuan Sikap Penjamah Makanan, Pengawasan Makanan terhadap Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan pada Pedagang Kaki Lima tahun 2023?”

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Untuk Mengetahui Hubungan Tingkat Pengetahuan Sikap Penjamah Makanan Dan Pengawasan Makanan terhadap Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan pada Pedagang Kaki Lima di Pantai Purus Padang Tahun 2023.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Diketahui distribusi frekuensi penerapan hygiene sanitasi makanan pada pedagang kaki lima di Pantai Purus Padang tahun 2023.
- b. Diketahui distribusi frekuensi tingkat pengetahuan penjamah makanan pada pedagang kaki lima di Pantai Purus Padang tahun 2023.
- c. Diketahui distribusi frekuensi sikap penjamah pada pedagang kaki lima di Pantai Purus Padang tahun 2023.

- d. Diketahui distribusi frekuensi Pengawasan Makanan terhadap penerapan hygiene sanitasi makanan pada pedagang kaki lima di Pantai Purus Padang tahun 2023.
- e. Diketahui hubungan tingkat pengetahuan penjamah makanan dengan penerapan hygiene sanitasi makanan pada pedagang kaki lima di Pantai Purus Padang tahun 2023.
- f. Diketahui hubungan sikap penjamah makanan dengan penerapan hygiene sanitasi makanan pada pedagang kaki lima di Pantai Purus Padang tahun 2023.
- g. Diketahui hubungan pengawasan makanan dengan penerapan hygiene sanitasi makanan pada pedagang kaki lima di Pantai Purus Padang tahun 2023.

#### **D. Manfaat Penelitian**

##### **1. Teoritis**

- a. Bagi Peneliti

Untuk meningkatkan pengetahuan dan wawasan serta pengalaman bagi peneliti dalam melakukan penelitian serta menerapkan pengetahuan yang sudah diperoleh selama dibangku perkuliahan.

- b. Bagi Peneliti selanjutnya

Diharapkan bisa bermanfaat dan menjadi bahan acuan atau referensi untuk peneliti selanjutnya.



## 2. Praktis

### a. Bagi Pedagang Kaki Lima

Hasil penelitian diharapkan menjadi masukan bagi pedagang untuk menambah pengetahuan agar lebih memperhatikan penerapan hygiene sanitasi makan yang benar.

### b. Bagi Dinas Kesehatan Kota Padang

Hasil penelitian diharapkan dapat menjadi masukan dan pertimbangan dalam mengambil kebijakan serta melakukan pengawasan dan pembinaan tentang penerapan hygiene sanitasi makanan terhadap pedagang kaki lima di Pantai Purus Padang.

### c. Bagi Institusi Pendidikan

Hasil penelitian ini dapat menambah wawasan bagi mahasiswa dan sebagai bahan bacaan dan referensi dipergustakaan STIKes Alifah Padang.

## E. Ruang Lingkup

Penelitian ini membahas tentang hubungan tingkat pengetahuan dan sikap penjamah makanan terhadap penerapan hygiene sanitasi makanan pada pedagang kaki lima di Pantai Purus Padang tahun 2023. Jenis penelitian ini adalah kuantitatif dengan menggunakan metode *cross sectional*. Dengan menggunakan analisis data univariat dan bivariat. Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 10-28 Juni 2023 di Pantai Purus Padang. Populasi dalam penelitian ini adalah semua pedagang kaki lima yang menjual makanan di Pantai Purus Padang sebanyak 177 pedagang dan sampel penelitian berjumlah 53 pedagang

dengan teknik pengambilan sampel menggunakan metode *simple random sampling*. Variabel independen adalah tingkat pengetahuan, sikap pejamah makanan dan pengawasan makanan sedangkan variabel dependen adalah penerapan hygiene sanitasi makanan pedagang kaki lima. Alat ukur yang digunakan adalah kuisisioner dan lembar observasi.

